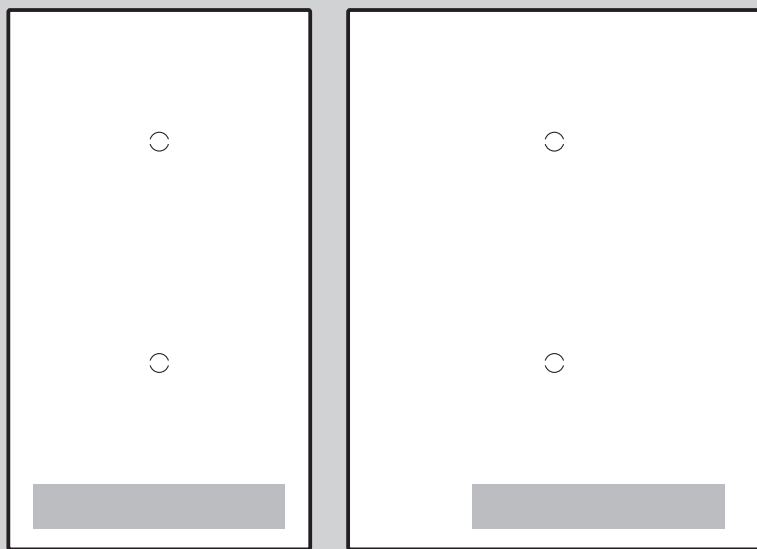




Mode d'emploi

CookTop V4000 I302 | I402

Plan de cuisson à induction

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Ce mode d’emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type
CookTop V4000 I302	CTI4T-31143
CookTop V4000 I402	CTI4T-31144

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	7	Éliminer soi-même des dérangements	22
1.1	Symboles utilisés	4	7.1	Messages de dérangement.....	22
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	7.2	Autres problèmes éventuels	24
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5	8	Caractéristiques techniques	25
1.4	Consignes d'utilisation	5	8.1	Informations sur le produit	25
2	Première mise en service	8	8.2	EcoStandby	25
3	Votre appareil	8	9	Élimination	26
3.1	Aperçu des appareils.....	8		Index	28
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	9	11	Service et assistance	31
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	9			
3.4	Détection de la présence d'une casserole	10			
3.5	Cuisson flexible	10			
3.6	Ustensiles de cuisson	10			
4	Utilisation	12			
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil.....	12			
4.2	Régler une zone de cuisson.....	12			
4.3	Déclencher la zone de cuisson.....	12			
4.4	Indication de chaleur résiduelle	13			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	13			
4.6	Fonction Fondre	13			
4.7	Maintien au chaud	13			
4.8	Mijoter.....	14			
4.9	PowerPlus.....	14			
4.10	Fonction bridge	15			
4.11	Départ rapide automatique	15			
4.12	Durée de fonctionnement.....	16			
4.13	Minuterie	17			
4.14	Sécurité enfants.....	18			
4.15	Fonction de restauration.....	18			
4.16	Pause de cuisson	19			
4.17	Protection pour le nettoyage.....	19			
5	Réglages utilisateur	19			
5.1	Modifier les réglages utilisateur	20			
6	Entretien et maintenance	21			
6.1	Produits de nettoyage	22			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser les unes après les autres.
 - Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le plan de cuisson peut se révéler dangereuse et provo-

quer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.

- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le plan de cuisson en raison du risque d'incendie.
- **AVERTISSEMENT:** surveillez toujours la cuisson. Les cuissons plutôt courtes doivent être surveillées pendant toute leur durée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.
- Si l'appareil est installé de manière différente, cela change aussi le résultat du fait de la puissance délivrée modifiée.
- Éliminez l'emballage conformément aux prescriptions locales.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après l'arrêt de l'appareil, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement à la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant d'effectuer p. ex. des travaux de nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou tout autre implant ou appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous en informer auprès d'un service médical spécialisé compétent.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.

Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les surfaces du plan de cuisson pouvant être touchées peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson.

Attention, risque de blessure!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne perçoivent généralement pas le danger lié à l'utilisation d'appareils électriques. Faites preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, car ils pourraient se blesser.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux. Risque d'asphyxie! Tenez les emballages hors de portée des enfants et des animaux.

Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir complètement. N'y déposez pas de vaisselle. Ne l'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment sucré ou jus ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface risque d'être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage approprié, elles peuvent brûler de manière irréversible et gêner durablement l'aspect optique.
- Pousser des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique la raye. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le plan de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal d'y observer des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir, utilisé dans les montres, peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la meilleure qualité disponible sur le marché actuellement.

2 Première mise en service



L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



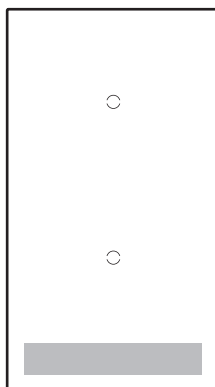
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

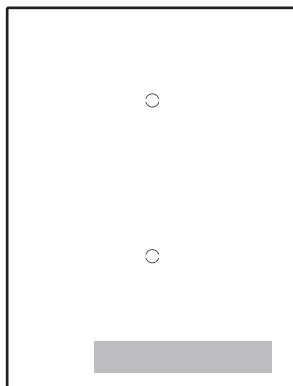
CookTop V4000 I302

- 2 zones de cuisson réglables



CookTop V4000 I402

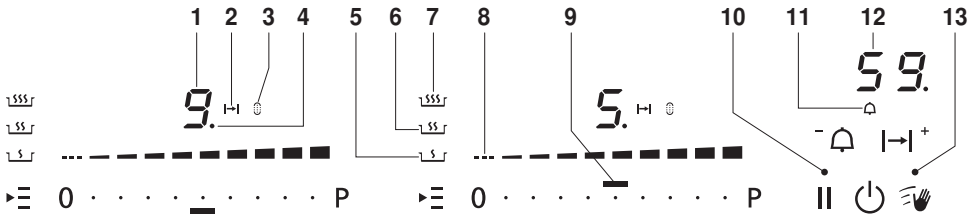
- 2 zones de cuisson réglables



3.2 Éléments de commande et d'affichage



Ne jamais déposer d'objet sur les éléments de commande. Ceci risquerait d'endommager l'appareil et de déclencher par erreur des commandes non souhaitées.



Touches

- | | |
|--|---|
| Appareil MARCHÉ/ARRÊT | 0...P Slider (pour régler le niveau de puissance) |
| P PowerPlus | Protection pour le nettoyage ACTIVATION/DÉSACTIVATION |
| II Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration | I- + Fonction durée de fonctionnement sous forme de touche Plus |
| - Foncton minuterie sous forme de touche Moins | ►≡ Touche multifonction |

Affichages

- | | |
|---|--|
| 1 Niveau de puissance de la zone de cuisson | 8 Fonction spéciale activée |
| 2 Durée de fonctionnement activée | 9 Affectation du slider à la zone de cuisson |
| 3 Fonction Bridge activée | 10 Pause activée/restauration disponible |
| 4 Durée de fonctionnement activée pour la zone de cuisson | 11 Minuterie activée |
| 5 Niveau de puissance Fondre activé | 12 Durée de fonctionnement/minuterie |
| 6 Niveau de puissance Maintien au chaud activé | 13 Protection pour le nettoyage activée |
| 7 Niveau de puissance Mijoter activé | |

3.3 Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des plans de cuisson à induction diffère fortement de celui des plans de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un plan magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds. Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les plans de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- offrent une grande efficacité énergétique
- peuvent être réglés avec précision
- sont sûrs
- sont puissants



Un plan de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond complètement aimantable.

3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Celui-ci détecte les ustensiles de cuisson adaptés, dotés d'un fond aimantable et compatibles avec l'induction.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
 - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
 - la zone de cuisson se désactive;
 - l'affichage passe de  à .
 - l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.5 Cuisson flexible

En cuisson flexible, aucune zone de cuisson spécifique n'est délimitée.

Des casseroles de différent diamètre peuvent être placées sur chacune des zones. Pour la détection de la présence d'une casserole,  doit toutefois être intégralement recouvert.



Pour obtenir une saisie uniforme, la poêle doit être centrée sur . Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.

3.6 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond complètement aimantable convient à la cuisson sur plan à induction.

Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le plan de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non  en alternance avec le niveau de puissance.



Ne chauffez pas un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet similaire. Cela pourrait endommager le plan de cuisson.

						
Fond sandwich						
Fond capsule						
Matériau multicouche						
Fond intégré						
Fonte						
Fonte émaillée						
Acier émaillé						

Légende:



Répartition de chaleur



Vitesse de réaction



Emission de bruit



Entretien



Poids



Acier



Aluminium



Email



Bien



Satisfaisant



Défavorable

Indications générales sur les ustensiles de cuisson

- ▶ Il faut veiller à ce que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson corresponde autant que possible à celui de l'ustensile de cuisson.
- ▶ Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond intégré car ils ne fonctionnent pas sur tous les plans de cuisson à induction.
- ▶ Certains plans de cuisson à induction disposent des fonctions «faire fondre», «maintien au chaud» ou «mijoter». Pour utiliser ces dernières, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ne présentent pas de cavité dans le fond.



- ▶ Les poignées creuses et avec de mauvais points de contact peuvent émettre d'importants bruits de sifflements.
- ▶ L'adhérence des ustensiles de cuisson diminue pendant le fonctionnement. De ce fait, ils peuvent se déplacer légèrement.
- ▶ Les casseroles à paroi épaisse amortissent les vibrations et réduisent les émissions de bruit.

Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez des couvercles qui ferment bien.
- Adaptez le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Utilisez au maximum le niveau de puissance «7» pour le rôtissage.
- Les ustensiles de cuisson avec revêtement peuvent être utilisés à un niveau supérieur à «7» uniquement si le fond est entièrement recouvert de liquide.
 - Dans le cas contraire, le revêtement pourrait surchauffer et être endommagé.



Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve en aucune manière perturbé.



Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si des bruits très forts sont générés, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: Effleurer la touche .

4.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0 · · · P** de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le niveau de puissance «**0**» sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.4 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé après l'arrêt.

4.5 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
	Faire fondre	Beurre, chocolat, gélatine, sauces à env. 40 °C
	Maintien au chaud	Maintien au chaud des plats à env. 65 °C
	Mijoter	La température de l'eau reste en dessous du point d'ébullition à env. 94 °C
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif	Steaks

4.6 Fonction Fondre

La fonction «Faire fondre» permet de faire fondre en douceur le beurre et le chocolat ou de liquéfier le miel à une température d'environ 40 °C.

Activer Faire fondre

- Effleurer 1× la touche .
 - Le symbole s'allume.

Désactiver Faire fondre

- A l'aide du slider **0 · · · P**, régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».

4.7 Maintien au chaud

La fonction «Maintien au chaud» permet de maintenir le plat chaud à environ 65 °C pendant 2 heures maximum.

Activer Maintien au chaud

- Effleurer 2× la touche .
 - Le symbole s'allume.
 - s'allume sur l'affichage du niveau de puissance.

Désactiver Maintien au chaud

- ▶ A l'aide du slider **0 · · · P**, régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».

4.8 Mijoter



La précision de la fonction «Mijoter» dépend fortement des ustensiles de cuisson utilisés. Il peut arriver que l'eau commence à bouillir. Dans ce cas, il est recommandé d'utiliser la fonction «Mijoter» sans couvercle.

A une altitude supérieure à 1500 m au-dessus du niveau de la mer, il est généralement recommandé d'utiliser la fonction «Mijoter» sans couvercle.

La fonction «Mijoter»  permet de faire cuire des saucisses, des quenelles ou encore des pâtes farcies dans de l'eau chaude en dessous du point d'ébullition.

Activer Mijoter

- ▶ Effleurer 3x la touche .
- Le symbole  s'allume.

Désactiver Mijoter

- ▶ A l'aide du slider **0 · · · P**, régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».

4.9 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque la fonction PowerPlus est activée, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer le slider **P**.
 - **P** s'allume sur l'écran.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** au bout de 10 minutes.



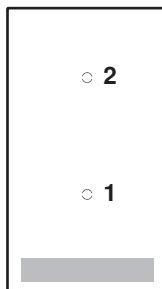
PowerPlus s'arrête si l'ustensile de cuisson est retiré. PowerPlus se poursuit dès que l'ustensile est reposé sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- ▶ Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

Gestion de la puissance

La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.



PowerPlus pour la zone de cuisson	Niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson	
	1	2
1	P	5
2	5	P



Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se désactive.

4.10 Fonction bridge

Grâce à la fonction bridge, deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre peuvent être associées et réglées simultanément.

Activation de la fonction bridge

- ▶ Effleurer simultanément les deux sliders.
 -  s'allume à côté des sliders.
- ▶ Régler à la température souhaitée.



Si l'une des zones de cuisson est déjà en marche lors de l'activation de la fonction bridge, le niveau de puissance et la durée de fonctionnement de celle-ci sont appliqués aux deux zones de cuisson. Si les deux zones de cuisson sont déjà en marche, les durées de fonctionnement sont effacées et  clignote sur les affichages de puissance.

Désactivation de la fonction bridge

- ▶ Effleurer simultanément les deux sliders.
 - Les réglages précédents sont appliqués aux deux zones de cuisson.
 - Chaque zone de cuisson peut de nouveau être réglée individuellement.

4.11 Départ rapide automatique



Surveiller l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative Départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance «9». Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.



La fonction Départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Niveau de puissance/Fonction	1	2/ 	3	4	5/ 	6	7/ 	8/9
Durée du départ rapide en min:s	00:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	03:15



Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant le départ rapide automatique, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Sur le slider **0 — 9**, maintenir pressé le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **R** et le niveau de puissance en alternance.
 - Une fois la durée de départ rapide automatique écoulée, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Régler avec le slider **0 · · · P** un niveau de puissance inférieur.

4.12 Durée de fonctionnement



Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

La durée de fonctionnement permet d'arrêter automatiquement la Zone de cuisson après une durée réglée (1 min – 9 h 59 min).

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **↔**⁺.
 - **00** clignote sur l'écran.
- ▶ Effleurer le slider **0 · · · P** de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le symbole **↔** de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
 - Le point lumineux de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- ▶ Augmenter la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **↔**⁺ ou la réduire à l'aide de la touche **↔**⁻.
 - Lors du premier effleurement de la touche **↔**⁺, **!** s'allume sur l'écran.
 - Lors du premier effleurement de la touche **↔**⁻, **30** s'allume sur l'écran.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut **30** dans les réglages utilisateur.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **↔**⁺.
 - **00** clignote sur l'écran.
- ▶ Effleurer le slider **0 · · · P** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **↔**⁻ ou **↔**⁺.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en maintenant pressée la touche **↔**⁻ ou **↔**⁺.

Si le réglage n'est plus modifié, il est automatiquement confirmé au bout de 5 secondes. Il est possible également de confirmer le réglage manuellement. Pour ce faire, le slider de la zone de cuisson correspondante doit être effleuré.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **↔**⁺.
- ▶ Effleurer le slider **0 · · · P** de la zone de cuisson souhaitée.

- ▶ Effleurer simultanément les touches $\bar{\text{A}}$ et $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - 00 clignote sur l'écran.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulee

Une fois la durée de fonctionnement écoulee:

- la zone de cuisson correspondante se désactive;
- un signal acoustique retentit;
- 00 et 0 clignotent au-dessus du slider.

Arrêter le signal acoustique et l'affichage en effleurant la touche $\bar{\text{A}}$ ou $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

- Si aucune touche n'est pressée, le signal acoustique s'arrête automatiquement après 1 minute.

Plusieurs durées de fonctionnement

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte s'affiche;
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson s'allume;
- le symbole $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
- ▶ Effleurer le slider $\text{0} \cdot \cdot \cdot \text{P}$ de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

4.13 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min – 1 h 59 min).

Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler la minuterie

- ▶ Mise en marche de l'appareil
- ▶ Effleurer la touche $\bar{\text{A}}$.
 - Le symbole $\bar{\text{A}}$ s'allume.
 - 00 clignote sur l'écran.
- ▶ Augmenter la durée de la minuterie à l'aide de la touche $+$ ou la réduire à l'aide de la touche $\bar{\text{A}}$.
 - Lors du premier effleurement de la touche $+$, $!$ s'allume sur l'écran.
- ▶ Lors du premier effleurement de la touche $\bar{\text{A}}$, 30 s'allume sur l'écran.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut 30 dans les réglages utilisateur.



Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en maintenant pressée la touche $\bar{\text{A}}$ ou $+$.

Modifier la minuterie

Si aucune Zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche $\bar{\text{A}}$.
 - La durée restante de la minuterie clignote.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie à l'aide de la touche $\bar{\text{A}}$ ou $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune Zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
-   clignote sur l'écran.

4.14 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
 - Un signal sonore retentit.
 - ▶ Effleurer de nouveau la touche .
 - Un signal sonore retentit.
 - La sécurité enfants est maintenant activée.
 -  s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
- Un signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

1 minute après le déclenchement du plan de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
 - Un signal acoustique retentit.
 - ▶ Effleurer de nouveau la touche .
 - Un double signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est maintenant désactivée.
 -  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

4.15 Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche , les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Le point lumineux de la touche  clignote.
- ▶ Effleurer la touche .

4.16 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance **I** pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

► Effleurer la touche **II**.

- Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à **I**.
- La durée de fonctionnement est interrompue.
- La minuterie continue de fonctionner.
- Toutes les touches à l'exception de **⏻**, **II** et **👉** sont désactivées.



Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil s'arrête complètement.

► Effleurer de nouveau la touche **II** pour continuer la cuisson.

- Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

4.17 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, p. ex. lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

► Effleurer la touche **👉**.

- Le point lumineux de la touche **👉** s'allume.

► La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche **👉** ou automatiquement au bout de 30 secondes.



L'appareil peut être arrêté à tout moment en effleurant la touche **⏻**.

5 Réglages utilisateur

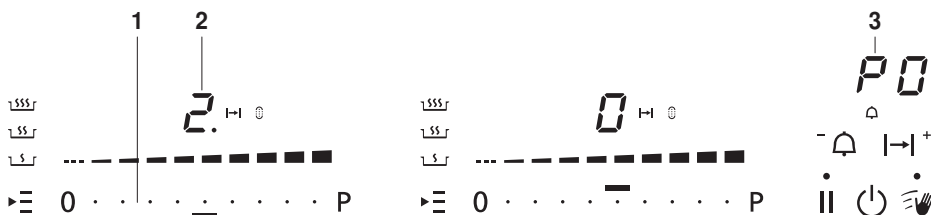
Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

Réglage utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0	Volume du signal acoustique	0	Faible	2
		1	moyen	
		2	Fort	
P1	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
P2	Durée de fonctionnement de PowerPlus	0	Fin après 5 min	1
		1	Fin après 10 min	
		2	Fin après 15 min	
P3	Départ rapide automatique	0	Fonction automatique désactivée	1
		1	Fonction automatique activée	

Réglage utilisateur	Valeur de réglage		Réglage d'usine
P4 Durée de consigne de la durée de fonctionnement/ minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
	1-9	Réglable progressivement de 10 à 90 min	
P5 Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
	1	Signal acoustique activé	
P6 Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: maintenir pressée la touche II pendant 2 s.	

5.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir les touches $\text{I-} \text{I}^+$ et $\text{I-} \text{I}^+$ simultanément pressées pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Maintenir les deux sliders simultanément pressés jusqu'à ce qu'un signal acoustique retentisse.
 - L'écran **3** indique l'index du réglage utilisateur, p. ex. **P0**.
 - L'écran **2** indique la valeur réglée actuellement par l'utilisateur.



- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche $\text{I-} \text{I}^+$, le réglage utilisateur directement inférieur à l'aide de la touche $\text{I-} \text{I}^-$.
- ▶ Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure en effleurant à droite ou à gauche du slider actif **1**.

Enregistrement du réglage saisi

- ▶ Maintenir pressée la touche **II** pendant 2 secondes.
 - Un signal sonore retentit.
 - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

Arrêt anticipé des réglages utilisateur

- ▶ Presser la touche $\text{I-} \text{I}^+$.
 - Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.
 - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

6 Entretien et maintenance



De préférence, nettoyez l'appareil lorsqu'il a refroidi.

Risque de brûlure!

Nettoyez le plan de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

Un Nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



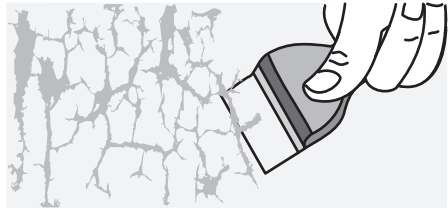
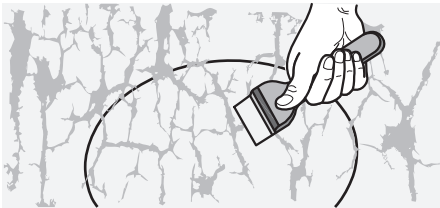
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du racloir.
- ▶ Éliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez les matières plastiques fondues lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de vinaigre doux ou du jus de citron. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.
- ▶ Pour l'élimination des salissures tenaces, il est possible d'utiliser un Produits de nettoyage (voir page 22) approprié.

Nettoyage

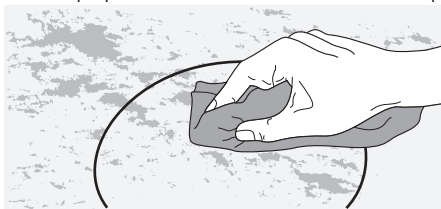
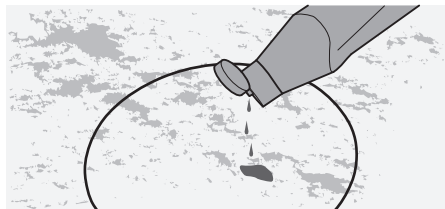
Respectez les indications de nettoyage ci-après pour obtenir un résultat satisfaisant.

- ▶ Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



7 Eliminer soi-même des dérangements

- Versez quelques gouttes de Produits de nettoyage (voir page 22) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

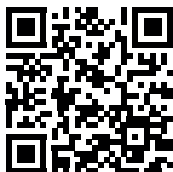


- Frottez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge de nettoyage appropriée.



6.1 Produits de nettoyage

Vitrocéramique en verre standard



- Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique.

7 Eliminer soi-même des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message et numéro E) et appeler le service après-vente ou bien le signaler en ligne.

7.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Solution
 clignote en alternance avec le niveau de puissance	▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction. ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Ustensiles de cuisson (voir page 10) un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable. ► Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

Affichage	Cause possible	Solution
- est allumé	La sécurité enfants est activée.	- Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants. - Sécurité enfants (voir page 18) la sécurité enfants.
Un signal acoustique continu retentit,  clignote et l'appareil s'arrête	- Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes. - Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. - Aliment déversé sur le panneau de commande.	- Retirer l'objet ou l'aliment déversé. - Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
 clignote	La protection anti-sur-chauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	- Laisser refroidir la zone de cuisson. - Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson. - Contrôler les ustensiles de cuisson.
 clignote	Coupure de l'alimentation électrique.	- Valider l'indication en effleurant une touche quelconque. - Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
 ou  est allumé ainsi qu'un chiffre	Une erreur interne est survenue.	- Noter le numéro d'erreur. - Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique. - Appeler le service après-vente.
 et  sont allumés	Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air.	- Enlever les objets dans le tiroir sous le plan de cuisson. - Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche. - Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.
	Aération défectueuse.	- Noter le numéro d'erreur. - Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique. - Appeler le service après-vente.

7 Eliminer soi-même des dérangements

Affichage	Cause possible	Solution
H et Q clignotent en alternance	▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. ▪ La zone de cuisson, occupée par une casserole, est chaude.	► Activer de nouveau la zone de cuisson si besoin.

 Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'appareil désactive automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance/Fonction				1	2	3	4
Arrêt de sécurité après h:min	02:00	08:30	06:30	05:30	04:30		
	5	6	7	8	9		
	03:30	03:00	02:30	02:00	01:30		

7.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans restent éteints.	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Remplacer le fusible. ► Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Noter le SN de l'appareil. ► Contacter le service après-vente.
	▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

8 Caractéristiques techniques

8.1 Informations sur le produit

Conformément au règlement (UE) n°: 66/2014

Marque		V-ZUG	
Type de l'appareil		Plaque de cuisson encastrée	
Numéro de modèle		31143	
Désignation de type		CTI4T-31143	
Nombre de zones de cuisson		2	
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction	
Dimension de la zone de cuisson	cm	18 × 20	18 × 20
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	182,5	182,6
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	182,6	
Méthode de mesure/calcul utilisée		EN 60350-2	

Marque		V-ZUG	
Type de l'appareil		Plaque de cuisson encastrée	
Numéro de modèle		31144	
Désignation de type		CTI4T-31144	
Nombre de zones de cuisson		2	
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction	
Dimension de la zone de cuisson	cm	18 × 20	18 × 20
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	183,3	185,2
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	184,2	
Méthode de mesure/calcul utilisée		EN 60350-2	

8.2 EcoStandby

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

État éteint	W	–
État de veille	W	0.50
État de veille avec affichage d'informations ou d'état	W	–
Mode veille connecté	W	–
Temps nécessaire à l'appareil pour passer automatiquement dans le mode d'économie d'énergie correspondant	Min	1

9 Élimination

9.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

9.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

9.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

Adresses importeurs

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

Index

A		
Adresses des importateurs.....	27	
Aperçu de l'appareil.....	8	
Appareil		
Activer et désactiver.....	12	
Élimination.....	26	
Arrêt de sécurité.....	24	
C		
Caractéristiques techniques.....	25	
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil		
5.....		
Cuisson économique.....	12	
Cuisson flexible.....	10	
D		
de la minuterie		
Réglage.....	17	
Départ rapide automatique.....	15	
Arrêt anticipé.....	16	
Mise en marche.....	16	
Dérangements.....	22	
Désignation du modèle.....	2	
Détection de la présence d'une casserole		
.....	10	
Domaine de validité.....	2	
Durée de fonctionnement.....	16	
Arrêt anticipé.....	16	
Modification.....	16	
Plusieurs durées de fonctionnement		
.....	17	
Réglage.....	16	
Temps écoulé.....	17	
E		
EcoStandby.....	25	
Éléments de commande et d'affichage.....	9	
Affichages.....	9	
Touches.....	9	
Élimination.....	26	
Emission de bruits pendant la cuisson		
.....	12	
Entretien et maintenance.....	21	
Étiquette de raccordement.....	31	
Extension de garantie.....	31	
F		
Faire fondre.....	13	
Fonction bridge.....	15	
Activation.....	15	
Désactivation.....	15	
Fonction de restauration.....	18	
Fonctionnement des plans de cuisson à		
induction.....	9	
G		
générales		
Consignes de sécurité.....	4	
I		
Informations sur les produits.....	25	
M		
Maintien au chaud.....	13	
Mijoter.....	14	
Minuterie.....	17	
Arrêt anticipé.....	18	
Modification.....	17	
N		
Niveaux de puissance.....	14	
Numéro de série (SN).....	31	
P		
Pause de cuisson.....	19	
PowerPlus.....	14	
Activation.....	14	
Arrêt anticipé.....	14	
Première mise en service.....	8	
Problèmes.....	22	
Produits de nettoyage		
Vitrocéramique.....	22	
Protection pour le nettoyage.....	19	
Q		
Questions techniques.....	31	
R		
Réglages utilisateur.....	19	
Arrêt anticipé.....	20	
Modification.....	20	
S		
Sécurité enfants.....	18	
Activation.....	18	
Arrêt.....	18	
Commande avec sécurité enfants active		
.....	18	
Service et assistance.....	31	
Symboles.....	4	
T		
Tableau des niveaux de puissance.....	13	
Témoin de chaleur résiduelle.....	13	
Type.....	2	

U

Ustensiles de cuisson..... 10

 Ustensiles de cuisson appropriés..... 10

Ustensiles de cuisson avec revêtement
..... 12

Z

Zone de cuisson 12

11 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com →Service

→Saisie des données de garantie. En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

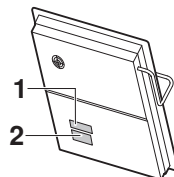
SN: _____ **Appareil:** _____

Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du plan de cuisson.

- 1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)
- 2 Etiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est présente. Elle doit être collée sous le plan de cuisson dans le meuble encastré.



Votre demande de réparation

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

Veillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi!

Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider  — P de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou:

- ▶ Effleurer — P pour chauffer rapidement un grand volume d'eau.

Désactivation de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider .

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



1097752-05

